CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Il materiale d'imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattate l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Prima della rottamazione, rendetelo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

In conformità alla norma IEC 60705.

La Commissione Elettrotecnica Internazionale ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di tutti i forni a microonde. Per questo forno, raccomandiamo quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo. approssimativo	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1000 g	14 min.	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min. e mezzo	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	16 min.	650 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	20-22 min.	Grill + 650 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	3 min. e 6 sec	Jet Defrost	

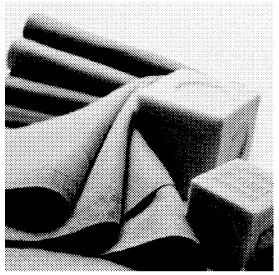
4619694577 01

IT

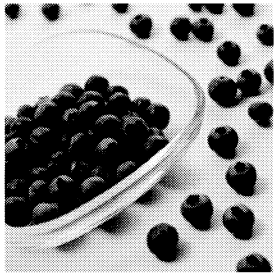
Whirlpool Sweden AB

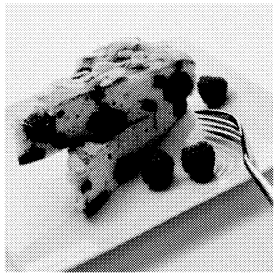
VT 256

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso





Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש

Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال

www.whirlpool.com

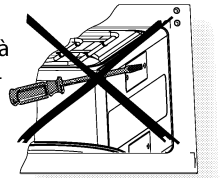
Whirlpool

INSTALLAZIONE

PRIMA DI FAR FUNZIONARE IL FORNO

Controllate che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione della vostra abitazione.

Non rimuovete le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano lateralmente nella cavità del forno. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.



Installare il forno su una superficie piana e stabile in grado di sostenere il peso del forno e degli utensili che vi vengono inseriti. Maneggiare con cura.

Installare il forno lontano da fonti di calore. L'aria di raffreddamento che entra nel forno non deve superare i 35°C. Per consentire un'adeguata ventilazione, lasciare sopra il forno uno spazio di almeno 8 cm. Assicurarsi che lo spazio lasciato sotto, sopra e intorno al forno consenta la circolazione di un flusso d'aria adeguato. Il forno può funzionare ad una temperatura ambiente compresa tra +5°C e +35°C.

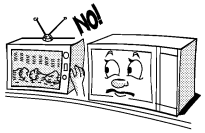
Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificate che la porta del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotate il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.

Non far funzionare l'apparecchio con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Non immergete il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenete lontano il cavo di alimentazione da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altri pericoli.

DOPO IL COLLEGAMENTO

Il forno funziona solo se la porta è stata chiusa correttamente.

Il forno può causare interferenze se installato vicino ad apparecchi radio-tv o antenne.



La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza

di questa norma.

I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza dell'utente delle presenti istruzioni.

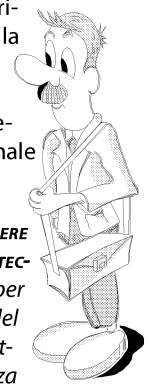
GUIDA RICERCA GUASTI

Se il forno non funziona, prima di chiamare il Servizio Assistenza, effettuare, i seguenti controlli:

- Il piatto rotante e l'apposita guida sono alloggiati nella sede.
- La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- La porta chiude correttamente.
- Controllate i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllate che il forno sia ventilato adeguatamente.
- Aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno.
- Aprire e poi chiudere la porta prima di tentare nuovamente di avviare il forno.

Questo per evitare chiamate inutili in Assistenza, che vi potrebbero essere addebitate.
Quando si chiama l'Assistenza, indicate sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service). Per ulteriori informazioni, consultate il libretto della garanzia.

Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la nostra organizzazione del servizio assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.



Il Servizio Assistenza deve essere effettuato esclusivamente da tecnici addestrati. *È pericoloso per chiunque non faccia parte del personale specializzato effettuate operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione di qualunque pannello di copertura contro l'esposizione all'energia delle microonde.* ***Non rimuovere alcun pannello di copertura.***

MANUTENZIONE E PULIZIA

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.

La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

Non utilizzare pagliette metalliche, ***detergenti abrasivi,*** *pagliette in lana di acciaio, ecc. che possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.* ***Non spruzzare*** *direttamente sul forno.*

Ad intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il supporto e pulire la base del forno.

Questo forno è stato progettato per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.

Non far funzionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

Usare un detergente neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti della porta.

Non lasciare che si formino depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

Per macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

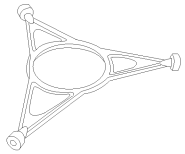
Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati mettendo nel forno una tazza colma d'acqua con succo di limone e facendo bollire per alcuni minuti.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore per pulire il forno a microonde.

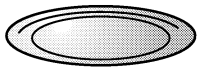
Il Grill non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre il cielo del forno deve essere pulito regolarmente. Per eseguire l'operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detersivo liquido.
Se la funzione Grill non è usata regolarmente, è necessario avviare la funzione di solo grill per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE:

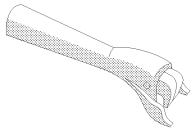
Guida per piatto rotante.



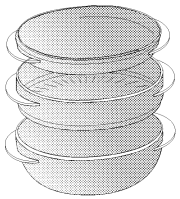
Piatto rotante in vetro.



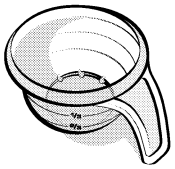
Maniglia per il piatto crisp.



Pentola per cottura a vapore

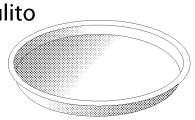


Misurino



LAVAGGIO DELICATO:

Il piatto Crisp deve essere pulito con un detergente neutro e acqua. I punti con sporco più tenace possono essere puliti con una spugna abrasiva e un detergente neutro.



Far sempre raffreddare il piatto Crisp prima di pulirlo.

Non immergere o risciacquare con acqua il piatto Crisp quando è ancora caldo. Un raffreddamento rapido potrebbe danneggiarlo.

Non usare pagliette metalliche. Righerebbero la superficie.

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

LEGGETE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

Non riscaldate o usate materiali infiammabili all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.

Non usate il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Si potrebbero causare incendi.

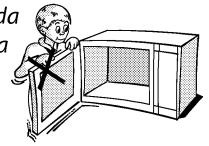
Se il materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse incendiarsi o se si nota del fumo, tenete chiusa la porta e spegnete il forno. Staccate la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale dell'abitazione.

Non cuocete troppo gli alimenti. Si potrebbero causare incendi.

Non lasciate il forno senza sorveglianza, specialmente quando si usa carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta si potrebbe carbonizzare o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

Non usate prodotti chimici corrosivi o prodotti vaporizzati su quest'apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato a scopo industriale o di laboratorio.

Permettete ai bambini di utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto soltanto se adeguatamente istruiti, *se in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e di comprendere i rischi connessi ad un utilizzo improprio.*
Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o da persone inferme senza la supervisione di un adulto. Non lasciate giocare i bambini con questo apparecchio.



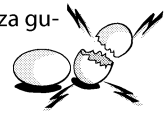
Se il forno presenta una modalità combinata di funzionamento, non consentire ai bambini di usarlo senza la supervisione di un adulto, a causa delle alte temperature generate.

Non usate il forno a microonde *per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni all'apertura del contenitore, il quale potrebbe anche esplodere.*

Le guarnizioni della porta *e delle zone circostanti devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non fate funzionare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.*

UOVA

Non usate il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere anche dopo che il processo di riscaldamento a microonde è terminato.



PRECAUZIONI

SUGGERIMENTI GENERALI

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico!

Con la funzione microonde inserita, *questo apparecchio non deve mai essere messo in funzione senza alimenti. Ne potrebbero derivare danni all'apparecchio.*

Le aperture di ventilazione sul forno non devono essere coperte. L'ostruzione delle aperture di presa o scarico dell'aria può causare danni al forno e compromettere i risultati di cottura.

Quando si fanno prove di programmazione, mettete all'interno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.

Non conservare o usare questo apparecchio all'esterno. Non usare questo forno vicino a lavandini o su basamenti bagnati, vicino ad una piscina o simile.

Non usate la cavità come dispensa.

Togliete i lacci di chiusura *dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.*

FRITTURA A BAGNO D'OLIO

Non usate il forno a microonde per fritture a bagno d'olio, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.

Per evitare bruciature, indossate sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliete le casseruole.

LIQUIDI

Es. bevande o acqua. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.

Per prevenire questa possibilità, operate come segue:

1. Evitare l'uso di contenitori con colli stretti.
2. Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino da tè.
3. Dopo il riscaldamento, prevedere un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

ATTENZIONE

Per maggiori dettagli fare riferimento ad un libro di ricette per forno a microonde, specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

Dopo aver riscaldato gli alimenti *per bambini o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo favorirà la distribuzione omogenea del calore evitando il rischio di bruciature.*

Togliete il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!

MENU JET CRISP

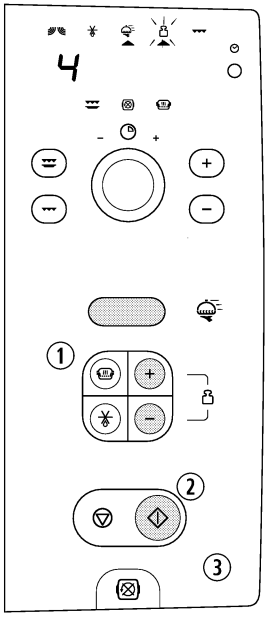
CATEGORIA DI ALIMENTI		QUANTITÀ CONSIGLIATA	ACCESSORI DA USARE	DURATE LA COTTURA
1	**Riso**	**100 g - 500 g**	**Inserire il piatto Crisp vuoto. Aggiungere il cibo quando viene visualizzato "Add Food"**	**Girare l'alimento**
2	**Pasta**	**100 g - 500 g**	**Inserire il piatto Crisp vuoto. Aggiungere il cibo quando viene visualizzato "Add Food"**	**Girare l'alimento**
3	**Zuppe**	**250 g - 1000g**	**Contenitore per microonde**	**Girare l'alimento**
4	**Piatto già pronto**	**200 g - 500 g**	**Piatto per microonde**	
5	**Verdure miste**	**100 g - 500 g**	**Contenitore per microonde**	**Girare l'alimento**
6	**Ali e crocchette di pollo**	**250 g - 500 g**	**Usate piatto Crisp**	**Girare l'alimento**
7	**Patate fritte**	**250 g - 500 g**	**Usate piatto Crisp**	**Girare l'alimento**
8	**Pizza sottile**	**250 g - 500 g**	**Usate piatto Crisp**	
9	**Pizza alta**	**100 g - 500 g**	**Usate piatto Crisp**	
10	**Quiche**	**250 g - 600 g**	**Usate piatto Crisp**	
11	**Pesce impanato/ Bastoncini di pesce**	**250 g - 500g**	**Inserire il piatto Crisp vuoto. Aggiungere il cibo quando viene visualizzato "Add Food"**	**Girare l'alimento**
12	**Cordon Bleu**	**1 - 4 Pz (100-125g /pz)**	**Inserire il piatto Crisp vuoto. Aggiungere il cibo quando viene visualizzato "Add Food"**	**Girare l'alimento**

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguite la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde"

NOTA:

Durante il preriscaldamento è possibile introdurre piccole quantità di olio o burro nel piatto Crisp.

MENU JET CRISP



Usa questa funzione per cuocere vari tipi di alimenti congelati.
Il forno seleziona automaticamente il metodo di cottura, il tempo e la potenza necessari

1. **Premere il tasto Jet** per selezionare la classe di alimento. (vedere tabella)
2. **Premere i tasti del peso** per impostare la quantità dell'alimento.
3. **Premere di nuovo il tasto Start.**

Alcune classi di alimenti richiedono che il cibo sia girato o mescolato durante la cottura. In questi casi il forno si fermerà e vi verrà chiesto di eseguire l'azione seguente.

Se la porta non viene aperta a questo punto (entro 2 minuti) il forno segnala:	
Add (Aggiungere)	Interrompere e passare alla "modalità stand by".
Stir (Mescolare)	Continuare il processo di cottura. Il risultato finale in questo caso potrebbe non essere ottimale.
Turn (Girare)	Continuare il processo di cottura. Il risultato finale in questo caso potrebbe non essere ottimale.
↷ Aprire la porta. ↷ Aggiungere, mescolare o girare gli alimenti. ↷ Chiudere la porta e riavviare premendo il tasto Start.	

ACCESSORI

SUGGERIMENTI GENERALI

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano specifici per la cottura a microonde.

Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e trasparenti alle microonde.

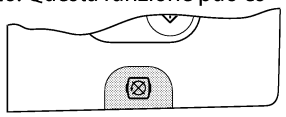
Quando mettete l'alimento e gli accessori nel forno a microonde, accertatevi che non tocchino le pareti interne del forno.
Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.

Se gli accessori metallici vengono in contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

Assicuratevi sempre che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno. Se il piatto rotante non è in grado di girare liberamente, usare un contenitore più piccolo (vedere Contenitori grandi).

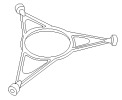
CONTENITORI GRANDI

Usare il tasto di arresto del piatto rotante se il contenitore è troppo grande per lasciar girare liberamente il piatto. Questa funzione può essere usata solo per la cottura con le microonde. Questo pulsante non è attivo con altre funzioni.



GUIDA PER PIATTO ROTANTE

Servirsi del supporto del piatto rotante sotto al piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra la guida per piatto rotante.



↷ Montare la guida per il piatto rotante nel forno.

PIATTO ROTANTE IN VETRO

Usare il piatto rotante in vetro con tutti i metodi di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.

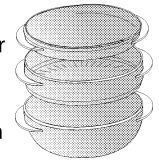
↷ Posizionare il piatto rotante in vetro sopra la guida.

MISURINO

Usare il misurino per misurare la quantità di liquido necessario.

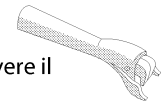
PENTOLA PER COTTURA A VAPORE

Usare la pentola per la cottura a vapore con l'apposita griglia per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.
Posate la pentola per la cottura a vapore sul piatto rotante in vetro.



MANIGLIA PER IL PIATTO CRISP

Usare la speciale maniglia Crisp fornita in dotazione per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.



PIATTO CRISP

Porre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.
Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato sul Piatto rotante in vetro.

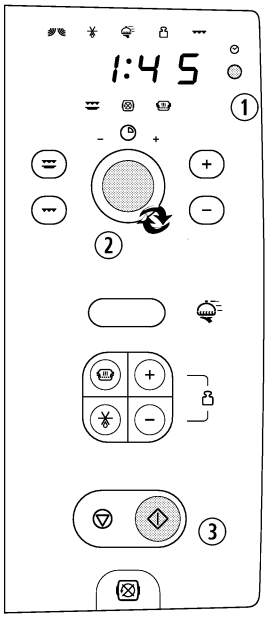
Non appoggiare utensili sul piatto Crisp poiché diventa subito molto caldo e potrebbe danneggiarli.
Il piatto Crisp può essere riscaldato prima dell'uso (max. 3 min.). Usare sempre la funzione Crisp per preriscaldare il piatto Crisp.

PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI

Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa "standby"". (Il forno si trova in modalità "stand by" quando appare visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display è vuoto).

La porta del forno deve essere aperta e poi richiusa per esempio per inserire il cibo per sbloccare il meccanismo di sicurezza. In caso diverso sul display apparirà la dicitura "*door*".

TIMER



Utilizzare questa funzione per indicare sul timer di cucina il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, pasta o far lievitare la pasta prima di cuocerla e così via.

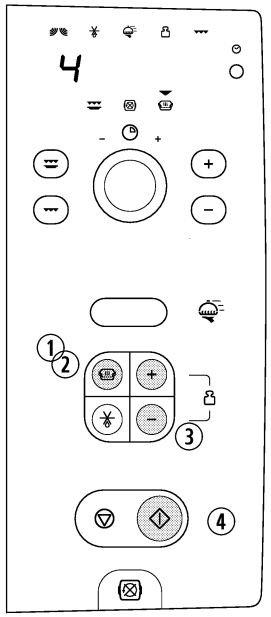
1. **Premere il tasto Orologio.**
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di misurazione.
3. **Premere di nuovo il tasto Start.**

Allo scadere del tempo impostato sul timer, il forno a microonde emette un segnale acustico.

Premendo una sola volta il tasto Orologio si può visualizzare il tempo rimanente sul temporizzatore. Il tempo rimane visualizzato per 3 secondi, quindi il visualizzatore torna ad indicare il tempo di cottura (se in quel momento si sta cuocendo).

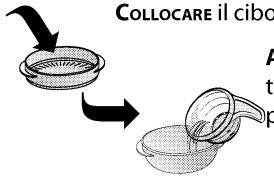
Per fermare il timer quando sta svolgendo una funzione secondaria rispetto ad un'altra funzione, richiamare innanzitutto il timer quale funzione prioritaria premendo il tasto dell'orologio e quindi fermarlo premendo il tasto Stop.

VAPORE



Usare questa funzione per cibi come verdure e pesce.
Utilizzando questa funzione, utilizzate sempre la pentola per la cottura a vapore fornita.

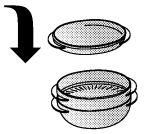
1. **Premere di nuovo il tasto Start.**
2. **Continuate a premere il tasto** Vapore per impostare la categoria di cibo.
3. **Premete i tasti +/-** per impostare il peso dell'alimento.
4. **Premere di nuovo il tasto Start.**



Collocare il cibo sulla griglia del vapore.

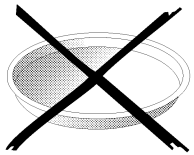
Aggiungere 100 ml (1dl) di acqua nella parte inferiore della pentola per cottura a vapore.

Usare il dosatore in dotazione per misurare la corretta quantità di acqua.



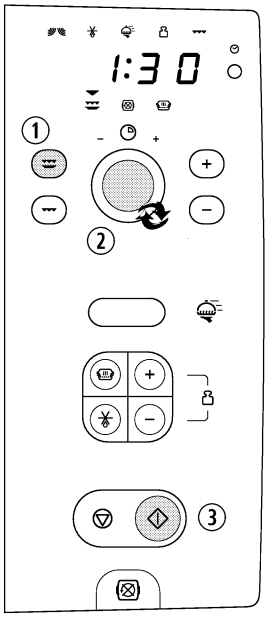
Coprire con il coperchio.

***La cottura a vapore** deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!*
Non usatela mai con nessuna altra funzione.
***L'uso della cottura a vapore** con qualsiasi altra funzione, potrebbe causare danni.*
***Assicuratevi sempre che il piatto rotante** sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.*
***Posate la pentola** per la cottura a vapore sul piatto rotante in vetro.*



1	**Patate**	**100 g - 500 g**	**Usare formati uniformi.** Tagliare le verdure in pezzetti uniformi. Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura
2	**Verdure** (Cavolfiori e broccoli)	**100 g - 500 g**	
3	**Verdure surgelate**	**100 g - 500 g**	**Lasciare riposare** per 1 o 2 minuti.
4	**Filetti di pesce**	**100 g - 500 g**	**Distribuire uniformemente i filetti sulla** griglia. Sovrapporre parti sottili. Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura.

FUNZIONE CRISP



Utilizzate questa funzione per riscaldare o cuocere pizze o altri alimenti a base di pasta già precotti. così come per friggere uova e pancetta, salsicce, hamburger ecc.

1. **Premete il tasto della funzione Crisp.**
2. **Ruotate la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
3. **Premere di nuovo il tasto Start.**

Non è possibile modificare o inserire/disinserire il livello di Potenza o il Grill quando si usa la funzione Crisp.

Il forno funziona automaticamente con le microonde ed il grill per scaldare il piatto Crisp. In questo modo il piatto Crisp raggiungerà rapidamente la temperatura ottimale per iniziare a dorare e rendere croccanti gli alimenti.

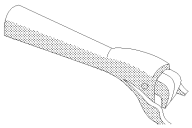
***Assicuratevi che il piatto** Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.*

***Il forno e il piatto Crisp** diventano molto caldi durante l'uso di questa funzione.*

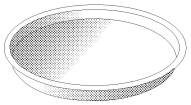
***Non appoggiate il piatto Crisp** ancora caldo su superfici che potrebbero rovinarsi.*

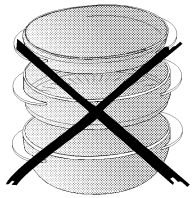
***Evitate di toccare la parte superiore** del forno dove è alloggiato il Grill.*

Usate guanti da forno
o ***la servirsi dell'apposita maniglia Crisp***
fornita per togliere il piatto Crisp caldo.

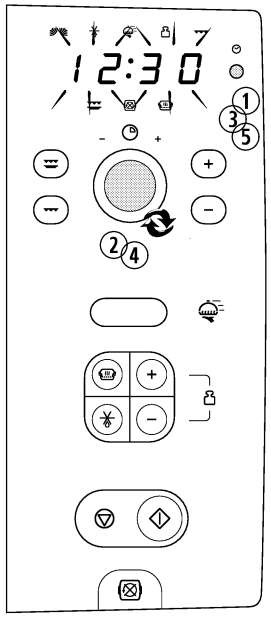


Con questa funzione usate solamente il piatto Crisp in dotazione. Altri piatti doranti presenti sul mercato non daranno i risultati attesi se usati con questa funzione.





OROLOGIO

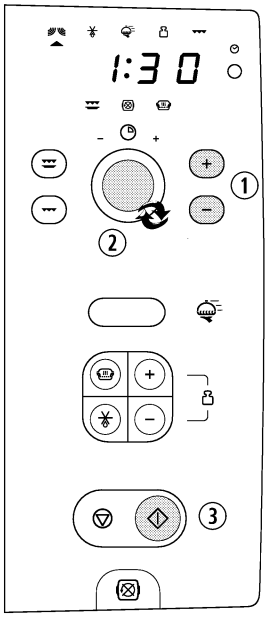


Quando l'apparecchio viene collegato elettricamente per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente, sul visualizzatore non compare nessuna indicazione. Se l'orologio non è impostato, il display resterà vuoto finché non verrà impostato un tempo di cottura.

1. **Premere il tasto Orologio (3 secondi)** finché le cifre a sinistra, indicanti le ore, non lampeggiano.
2. **Ruotare la manopola** di regolazione per impostare le ore.
3. **Premere ancora il tasto Orologio.** (Le due cifre a destra (minuti) lampeggiano).
4. **Ruotare la manopola** di regolazione per impostare i minuti.
5. **Premere ancora il tasto Orologio.**

L'Orologio è impostato ed è in funzione.
Per togliere la funzione Orologio dal visualizzatore dopo averla programmata, premere nuovamente il tasto Orologio per 3 secondi e poi il tasto di Arresto.
Per reinserire la funzione Orologio, seguite la procedura sopra descritta.

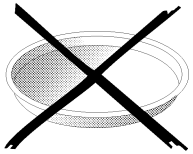
COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE MICROONDE



Utilizzare questa funzione per normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

1. **Premere i tasti +/-** per impostare la potenza.
2. **Ruotate la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
3. **Premere di nuovo il tasto Start.**

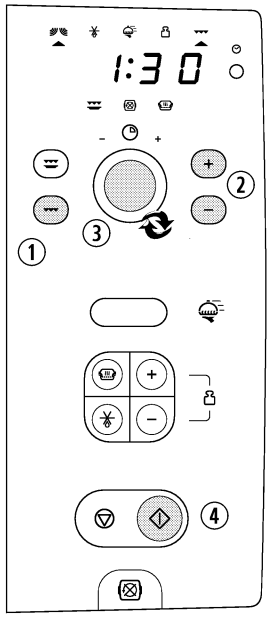
Una volta che il processo di cottura è iniziato:
Il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto d'avvio. *Ogni successiva pressione* determina un incremento del tempo di cottura di ulteriori 30 secondi. Si può anche aumentare o ridurre il tempo ruotando la manopola di regolazione.



COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

SOLO MICROONDE	
Potenza	Uso suggerito:
JET (800 W)	**Riscaldamento di bevande,** acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
650 W	**Cottura di pesce,** carne, piatti gratinati, ecc.
500 W	**Cottura accurata di salse molto** proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	**Far bollire lentamente stufati e per** sciogliere il burro.
160 W	**Scongelamento.** Ammorbidire burro e formaggi.
90 W	**Ammorbidire gelati**

GRILL COMBINATO

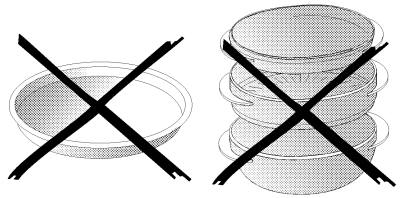


Usare questa funzione per cuocere pietanze gratinate, lasagne, pollame e patate al forno.

1. **Premete il tasto Grill.**
2. **Premere i tasti +/-** per impostare la potenza.
3. **Ruotate la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
4. **Premere di nuovo il tasto Start.**

Durante l'uso del grill si può inserire/disinserire la funzione Grill semplicemente premendo il tasto Grill. Il livello massimo. massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso del Grill combinato è limitato al livello impostato in fabbrica

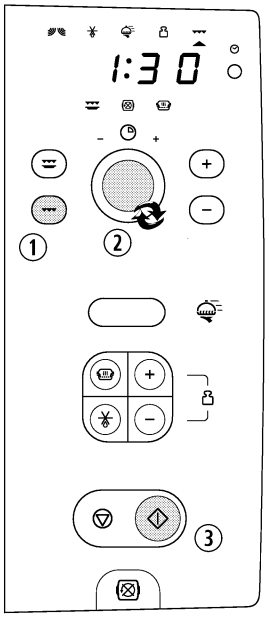
È possibile disinserire le microonde riducendo il livello di potenza delle microonde ;a 0 W. Quando si raggiunge il livello di 0 W, il forno continua a cuocere solo con la funzione Grill.



COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

GRILL COMBINATO	
Potenza	Uso suggerito:
650 W	**Cottura** e gratinatura verdure
350 - 500 W	**Cottura** Pollame e Lasagne
160 - 350 W	**Cottura** pesce e gratin surgelati
160 W	**Cottura** di carne
90 W	**Gratinatura** frutta
0 W	**Brunitura solo** durante la cottura

FUNZIONE GRILL



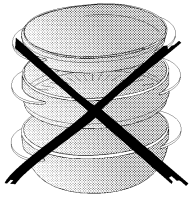
Utilizzate questa funzione per dorare rapidamente la superficie dell'alimento.

1. **Premete il tasto Grill.**
2. **Ruotate la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
3. **Premere di nuovo il tasto Start.**

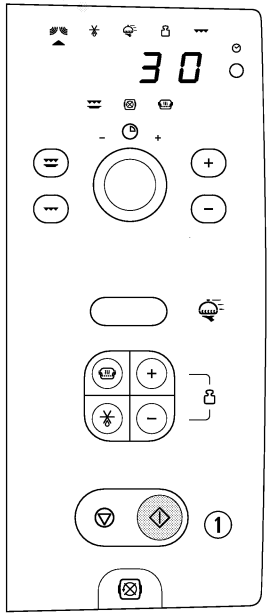
Premendo il tasto Grill durante la cottura, si inserisce/disinserisce la funzione Grill. Il conto alla rovescia continuerà anche con la funzione Grill disinserita.
Quando il Grill è in funzione non lasciate aperta la porta del forno a lungo, in modo da evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.

Prima di utilizzare qualsiasi utensile, *assicurarsi che sia resistente al calore sviluppato dal forno.*

Non usate utensili *di plastica con la funzione Grill. in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.*



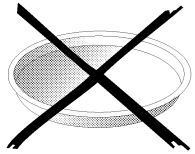
FUNZIONE JET START



Questa funzione serve per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come; brodo, caffè o tè.

1. **Premere di nuovo il tasto Start.**

Questa funzione si avvia automaticamente alla potenza massima per le microonde e tempo di cottura impostato a 30 secondi. *Ogni ulteriore pressione* incrementa il tempo di 30 secondi. Si può anche modificare il tempo ruotando la manopola di regolazione per aumentare o diminuire il tempo, dopo l'avvio della funzione.

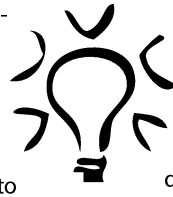


FUNZIONE DI SCONGELAMENTO MANUALE

Seguire la procedura descritta per la "Funzione di cottura e riscaldamento con le microonde" e per effettuare lo scongelamento manuale selezionare il livello di potenza 160 W.

Controllate costantemente l'alimento. Con l'esperienza si apprenderanno i giusti tempi per le varie quantità.

Alimenti congelati confezionati in sacchetti di plastica, pellicola in plastica o scatole di cartone possono essere messi in cottura direttamente purché la confezione non contenga parti metalliche (es. lacci di chiusura in metallo).



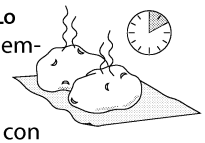
La forma del contenitore in cui è confezionato l'alimento interagisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a un blocco più compatto.
Ricordate di staccare l'una dall'altra le parti dell'alimento quando cominciano a scongelarsi.
Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.
Se durante lo scongelamento si nota che alcune parti di alimento iniziano a cuocere (es. cosce di pollo ed estremità delle ali), è bene coprirle con dei pezzetti di foglio di alluminio.

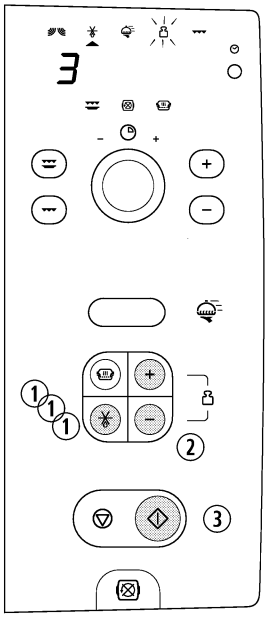
Girare i pezzi più grossi a metà tempo nel corso del processo di scongelamento.

Alimenti lessati, stufati e ragù di carne scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.

Per un perfetto risultato di scongelamento, è sempre preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere sempre un tempo di riposo adeguato.

Alcuni minuti di riposo dopo lo scongelamento migliorano sempre il risultato in quanto la temperatura interna dell'alimento viene distribuita con maggiore uniformità.





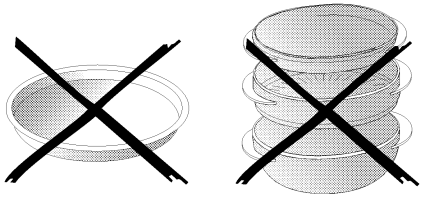
Usare questa funzione per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane. La funzione Jet Defrost può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g- 2,5kg
Disporre sempre d il cibo sul piatto rotante in vetro.

1. **Premete il tasto Jet Defrost** ripetutamente per selezionare la classe di alimento.
2. **Premere i tasti del peso** (+/-) per impostare la quantità dell'alimento.
3. **Premere di nuovo il tasto Start.**

A metà del processo di scongelamento til forno si arresta e invita a *TURN FOOD*.

- Aprite la porta.
- Girare l'alimento.
- Chiudete la porta e riavviate premendo il tasto Start.

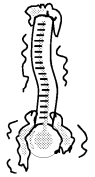
Nota: Il forno continua a funzionare automaticamente per 2 min. se il cibo non è stato girato. In questo caso, sarà richiesto un tempo di scongelamento maggiore.



Per questa funzione è necessario indicare il peso netto del cibo.

CIBI SURGELATI:
Se il peso è inferiore o superiore a quello raccomandato: Seguire la procedura per "Cottura e riscaldamento con le microonde" e selezionare il livello di potenza 160 W per effettuare lo scongelamento.

CIBI SURGELATI:
Se l'alimento è a temperatura più alta di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso inferiore.
Se l'alimento è a temperatura più bassa di quella di surgelamento (-18°C), selezionate un peso superiore.



CATEGORIA DI ALIMENTI		QUANTITÀ	SUGGERIMENTI
1	**CARNE**	**100 g - 2 kg**	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti.
2	**POLLAME**	**100 g - 2,5Kg**	Pollo intero, a pezzi o filetti.
3	**PESCE**	**200 g - 1,5 g**	Bistecche o filetti interi.
4	**VERDURE**	**200 g - 1,5 g**	Verdure miste, piselli, broccoli ecc.
5	**Pane**	**600 g - 1,2 kg**	Pagnotte, focaccine o panini.

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguite la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde" e scegliete la potenza 160 W per lo scongelamento.